**PROGRAMMA/PERCORSO DI ORIENTAMENTO**

**Istituzione:** Università degli Studi di Palermo – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali

**Anno scolastico di riferimento:** 2022/2023

**Referente dell’Istituzione per il Programma di Orientamento (E RELATIVI CONTATTI):**

Prof. Antonino Pisciotta

**Titolo del Programma/Percorso:** La qualità dell’uva da tavola

**Scuole coinvolte:** Istituti di Istruzione secondaria di II grado

**Numero Alunni partecipanti:** 15

**N. Ore Orientamento programmate:** 15

**Orario di svolgimento:** 9.00-12.00

**Soglia minima di frequenza del Corso per l’ottenimento del certificato:** 70%

**Tipologia di formazione erogata:** in presenza o in modalità mista (almeno 2/3 di attività in presenza)

**Comuni in cui si svolge:** Palermo; Agrigento; Catania; Ragusa

**Finalità generale del Programma/Percorso:**

1. Acquisire le conoscenze del comparto dell’uva da tavola.
2. Acquisire le capacità di effettuare le analisi qualitative del prodotto commerciale.

**Data di avvio del Programma/Percorso** 29/05/2023

**Data di fine del Programma/Percorso:** 02/06/2023

**Luogo di svolgimento:** Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF), Università di Palermo. Viale delle Scienze, Edificio 4, ingresso B. CAP 90128, Palermo/Vigneti sperimentali comune di Favara/Naro/Catania/Ragusa

**Contenuto del Programma/Percorso (attività da svolgere, metodologia didattica e obiettivi specifici da raggiungere):**

Determinazione dei principali parametri qualitativi delle uve; Seminari interattivi, elaborazioni di progetti in aula sulla realizzazione di calendari di raccolta nel comparto dell’uva da tavola. Obiettivo: determinazione dei principali parametri qualitativi da determinare per decidere l’epoca ottimale di raccolta.